

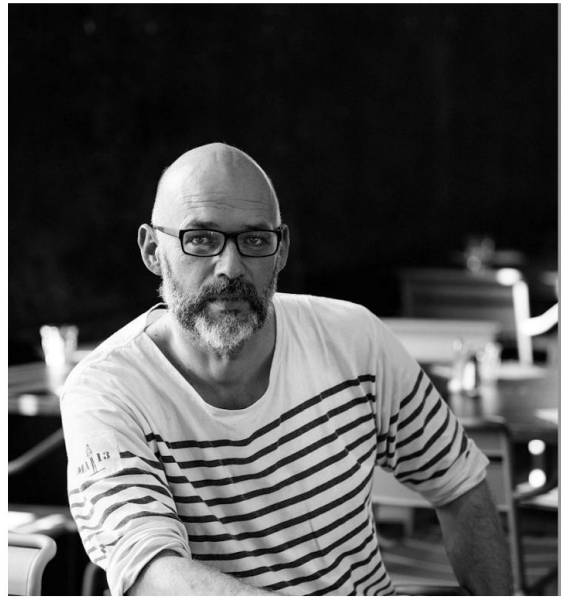


Communiqué de presse - Janvier 2025 - Paris

Le mercredi 21 janvier 2026 uniquement !

Quatre mains
aux Petits Parisiens

Lucas Felzine X Emmanuel Perrodin



Le mercredi 21 janvier 2026, **Les Petits Parisiens** accueillent un **quatre mains inédit** réunissant **Lucas Felzine**, chef de la maison, et **Emmanuel Perrodin**, cuisinier voyageur et figure singulière de la scène gastronomique française.

Le temps d'une soirée, les deux chefs composent un **dîner exclusif**, né de leur rencontre, de leurs parcours et d'une **sensibilité commune pour une approche ouverte et voyageuse** : un dialogue entre Méditerranée, Japon et grands fondamentaux français, mené avec précision, audace et une grande liberté d'expression.

Côté salle, **Loïc Mougène** signe un **accord mets & vins sur mesure**, pensé comme un prolongement naturel des assiettes. Des choix précis, justes, au service de l'expérience.



Les Petits Parisiens

Fondé par Arnaud Duhem, reconnu pour son parcours d'excellence (Shangri-La Paris, Park Hyatt-Paris-Vendôme, Alain Ducasse pendant 5 ans), cette table conviviale et généreuse invite les goûts, les saveurs, la surprise au fil des plats. Centrée sur une cuisine du vivant, travaillée autour de produits pointus, la carte vit au rythme des saisons. La salle, pensée comme un écrin bistronomique, célèbre les arts de la table, la tradition, le partage et la joie autour d'un service réglé au cordeau !

Lucas Felzine, un passionné engagé qui compose avec audace une cuisine du vivant !

LUCAS FELZINE, s'est imposé dans le paysage culinaire avec une approche à la fois inventive, raffinée et une maîtrise parfaite des différentes techniques.

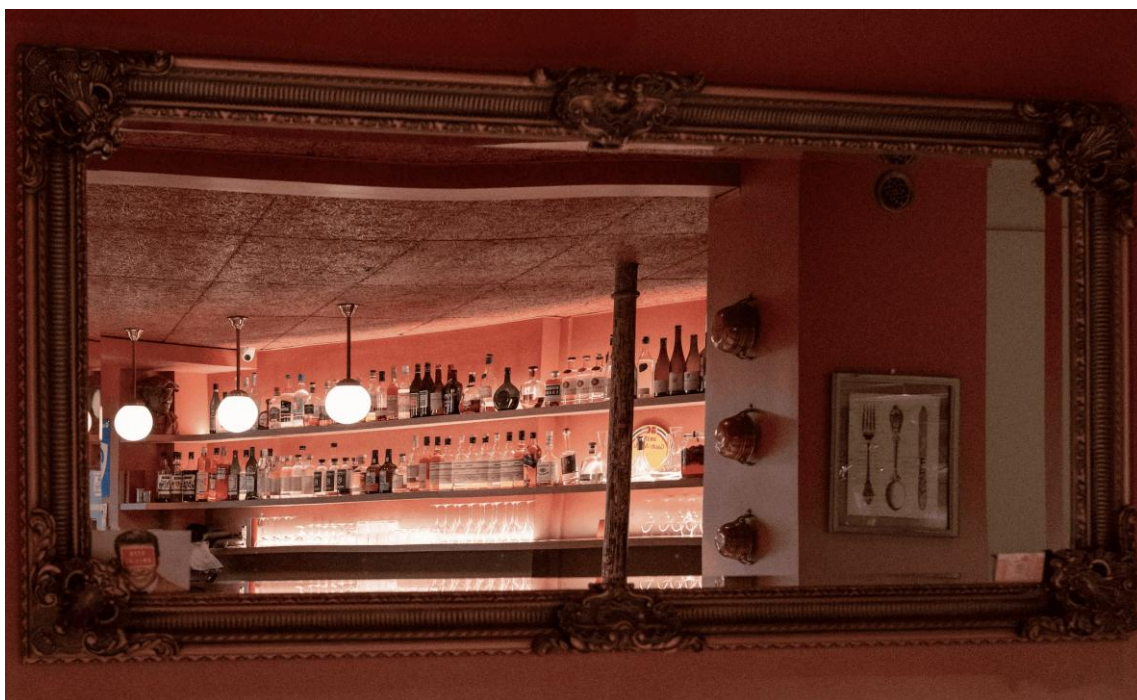
Formé dans des établissements de renom comme ceux de **William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie)**, **Alain Passard (L'Arpège)**, **Anne-Sophie Pic (La Dame de Pic)**, **Philippe Labbé (Le Shangri-La Paris)** ou encore **Uma**, **Lucas Felzine a également participé activement dès 2014, au développement de la cuisine Nikkei en France.**

Portée par une philosophie culinaire qui convoque le "vivant", l'approche de Lucas Felzine, repose exclusivement sur l'utilisation de produits frais et de très grande qualité. Les plats se rythment comme une partition, avec une vision de l'assiette dans sa globalité : la provenance du produit, l'engagement de l'éleveur, le travail du producteur.

EMMANUEL PERRODIN, Chef des fameux Diners Insolites, ce trublion culinaire passionné de Marseille est originaire de Franche-Comté, amoureux de la Provence et de la Méditerranée, Emmanuel Perrodin, historien de formation, toqué à 30 ans, est passé par différentes tables avant d'officier en tant que chef dans les cuisines du Relais 50 sur le Vieux-Port à Marseille. Il quitte le restaurant en 2015 pour approfondir les rapports

entre la cuisine et les arts. Co-fondateur d'Oeuvres Culinaires Originales, ancien président du Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes (CICM), passeur de mets et de mots, il est aujourd'hui en itinérance totale. Un nomadisme que cet infatigable agitateur d'idées cultive d'évènements confidentiels en grands raouts populaires (Dîners insolites, Temps du Comté, ...) et en résidence culinaire (Lilou, La Reine Jane, Hyères). Il est l'auteur de plusieurs ouvrages aux éditions First (Couscous ! Le meilleur c'est celui de ma mère, avec Marie-Josée Ordener) et aux éditions de l'Epure dans la collections des 10 façons (le Comté, l'Oursin, la Langue, La bouillabaisse, La Mandarine et le Café)





MERCREDI 21 JANVIER 2026

Menu Diner : 98 €

Accord Mets & Vins : 55 €

Menu en pièce jointe.

Réservation sur le site Les petits Parisiens



petits-parisiens.fr

RESTAURANT
LES PETITS PARISIENS
AU 49 AVENUE JEAN MOULIN À PARIS
TELEPHONE : 01 45 43 72 97
WWW.PETITS-PARISIENS.PARIS

